

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo em Escamas Industrial 600 kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0205.131.003A	Modelo:	KFE 600
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	600 kg	Dimensões:	1110 x 640 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	KFE 600
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h

Descricao Resumida

Produtor de gelo em escamas industrial com capacidade de 600 kg/24h, estrutura em aço inoxidável e sistema de arrefecimento a ar de baixo consumo.

Descricao Completa

Produtor de Gelo em Escamas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para satisfazer as exigências de produção de gelo em grandes volumes, sendo ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais e na indústria alimentar. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente e fiável ao longo do tempo. Com um sistema de arrefecimento a ar, este gerador de gelo otimiza o consumo de água, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica. Além disso, os seus reduzidos custos de manutenção fazem dele uma solução de longo prazo para qualquer negócio.

A tecnologia de ponta incorporada neste máquina assegura uma formação de gelo em escamas de alta qualidade, essencial para a conservação ideal de produtos frescos. Integrar este bem no seu espaço de trabalho significa investir em eficiência e fiabilidade, garantindo que a sua produção de gelo nunca comprometa a qualidade dos seus produtos finais.

Aplicações Profissionais

Este inovador equipamento de produção de gelo é indispensável em setores como a restauração, hotelaria, peixarias, supermercados e indústrias de processamento alimentar. É perfeito para a conservação de peixe e marisco frescos, garantindo que a temperatura ideal é mantida para preservar a sua qualidade e frescura. Além disso, a sua alta capacidade de produção torna-o adequado para grandes eventos e serviços de catering, onde a procura por gelo é constante.

A sua versatilidade permite também a utilização em balcões de exposição refrigerados, proporcionando uma apresentação apelativa e eficiente dos produtos. Garanta a máxima frescura e prolongue a vida útil dos seus alimentos com este sistema de produção de gelo.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1110x640x800 mm
Pés Reguláveis	20 – 50 mm
Produção (21°C Ar / 15°C Água)	600 kg/24h

Potência	2.6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	205 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Sistema de Arrefecimento	A ar
Gás Refrigerante	R452a

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção diária desta máquina?

Este equipamento consegue produzir até 600 kg de gelo em escamas a cada 24 horas, o que o torna ideal para estabelecimentos com elevada procura. A sua capacidade é calculada com base em condições ambientais de 21°C de ar e 15°C de água.

2. Quais são os principais benefícios do sistema de arrefecimento a ar?

O sistema de arrefecimento a ar contribui significativamente para a redução do consumo de água, tornando a máquina mais eficiente e amiga do ambiente. Além disso, requer menos infraestrutura de instalação em comparação com sistemas de arrefecimento a água.

3. É fácil realizar a manutenção deste gerador de gelo?

Sim, a máquina foi concebida para ter reduzidos custos de manutenção, facilitando a sua gestão e minimizando interrupções operacionais. A estrutura em aço inoxidável também contribui para a sua longevidade e resistência à corrosão.

4. Em que tipo de estabelecimentos esta máquina é mais indicada?

É particularmente adequada para peixarias, supermercados, hotéis e restaurantes, onde a necessidade de gelo em escamas para a conservação de produtos perecíveis é elevada. A versatilidade do gelo em escamas permite diversas aplicações para manter a frescura dos alimentos.

5. Como funciona o controlo eletrónico do equipamento?

O sistema de controlo eletrónico permite uma gestão precisa da produção de gelo, otimizando o processo e garantindo um funcionamento estável. Esta funcionalidade contribui para a eficiência energética e para a qualidade final do gelo produzido.